

De Planhol, Xavier (1995) *L'eau de neige. Le tiède et le frais. Histoire et géographie des boissons fraîches*. Paris, Fayard, 474 p. (ISBN 2-213-59405-8).

Hélène Legendre De Koninck

Volume 39, numéro 108, 1995

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/022537ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/022537ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département de géographie de l'Université Laval

ISSN

0007-9766 (imprimé)

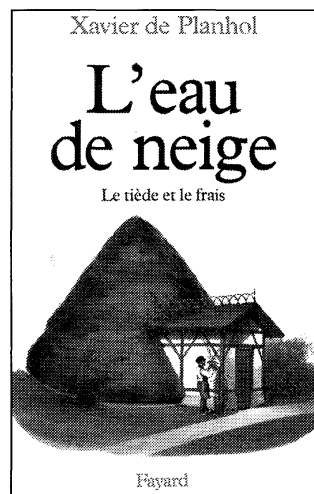
1708-8968 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

De Koninck, H. L. (1995). Compte rendu de [De Planhol, Xavier (1995) *L'eau de neige. Le tiède et le frais. Histoire et géographie des boissons fraîches*. Paris, Fayard, 474 p. (ISBN 2-213-59405-8).] *Cahiers de géographie du Québec*, 39(108), 563–564. <https://doi.org/10.7202/022537ar>

DE PLANHOL, Xavier (1995) *L'eau de neige. Le tiède et le frais. Histoire et géographie des boissons fraîches*. Paris, Fayard, 474 p. (ISBN 2-213-59405-8)



Le récent ouvrage de Xavier de Planhol a pour thème central et original le refroidissement des boissons. Une vaste géographie s'élabore autour de la question. Plaisir ou besoin, le «boire frais» a entraîné au fil des siècles une considérable activité qui est liée à l'approvisionnement en neige et en glace. Dans cet ouvrage, qui s'appuie sur près de 50 années d'observations et d'exploration de documents, Xavier de Planhol examine cette question dans les contextes de l'Afrique, l'Amérique, l'Asie et l'Europe. La neige et la glace y sont «traquées», selon le mot de l'auteur, depuis leurs lieux d'extraction jusqu'aux verres. Cette *Histoire et géographie des boissons fraîches* (deuxième sous-titre), qui fait aussi appel à des données ethnographiques, englobe, au-delà des déterminismes naturels, des comportements culturels. À ce titre, elle est une contribution à la géographie culturelle des goûts. En exergue du livre, apparaît une invocation à Brillat-Savarin.

L'ouvrage impressionne non seulement par l'originalité de son objet, mais encore par son ampleur. L'ampleur du domaine abordé, bien sûr, mais aussi le large éventail des aspects retenus. À côté des aspects physiques (climat, relief), figure plus spécialement la question des grands réseaux commerciaux et autres parcours d'approvisionnement; puis, celles des architectures (neigères, nivières, glacières, puits à neige), des techniques (jarres, tamis à stalactites, bassins de gel, etc...), des attitudes médicales à travers l'histoire et des moyens de gestion. Des données détaillées sur les équilibres subtils à maintenir pour le transport de la neige ou de la glace et la réalisation des entrepôts s'intègrent à l'ensemble (exposition solaire, horaires, volumes, pertes, prix).

La matière de cette vaste étude est divisée en deux parties : 1) le rafraîchissement des boissons: une géographie zonale; 2) le tiède et le frais; une géographie culturelle. Les notes (53 pages), l'index bibliographique (27 pages), l'index général (37 pages) ainsi que les cartes et tableaux (15) et les photos (16) constituent un complément important de l'ouvrage.

Après avoir abordé la question à travers les grandes zones climatiques, l'auteur retrace le processus de la diffusion de cette activité depuis son territoire d'origine, la cuvette de la Mésopotamie. Puis, il en expose les principaux jalons historiques : Grèce ancienne, Empire romain, Moyen Âge chrétien et musulman, aventures coloniales, et vestiges récents. Le cas de grands buveurs d'eau de neige, notamment les Turcs et les Espagnols, est largement documenté. Enfin, de Planhol examine la question selon les goûts de certaines cultures, soit pour le tiède, soit pour le frais.

Les itinéraires évoqués au fil du livre sont parfois étonnants. Un parcours de plus de 600 km, depuis les monts du Liban jusqu'au Caire, où, pendant des siècles, la neige fut transportée à dos de dromadaire, constitue «une des plus extraordinaires réalisations de l'aventure humaine», selon l'auteur (p. 166). Le cas du transport de la glace d'Asie Mineure sur le Tigre et sur l'Euphrate et celui de la Nouvelle-Angleterre sont aussi à signaler; de Boston, de la glace fut acheminée vers Bombay, Madras, Galle, Rangoon, ainsi que vers Batavia, Singapour et Hong Kong. Depuis le Canada aussi, on expédia de la glace à destination de l'Inde!

Cette recherche sur l'approvisionnement en neige et en glace dans l'espace et le temps s'appuie sur une abondante documentation, souvent étayée de riches citations. La précision et le détail caractérisent toutes ces données; en revanche, on craint à certains moments que leur accumulation ne glisse vers l'inventoriel.

Il faut bien préciser que cette importante étude concerne essentiellement le domaine du frais. L'articulation entre le tiède et le frais, annoncée en sous-titre de la page couverture, nous entraîne certes vers la complexité culturelle des goûts et même vers les profondeurs de l'âme humaine. Son traitement n'apparaît toutefois qu'au dernier chapitre de la deuxième partie de l'ouvrage, alors qu'il fait appel aux cultures britannique et sino-japonaise. Enfin, quant à la conclusion, d'à peine quatre pages, on regrette qu'elle ait été si brève.

Hélène Legendre-De Koninck
Sillery (Québec)